

5AF-P08: การศึกษาผลของปริมาณสารสกัดจากโหระพาและเจลาตินต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์เยลลี่โหระพา

The study on the effect of sweet basil extract and gelatin content on quality of jelly product from Sweet Basil

สุภาพร พาเจริญ^{1*} วิจิตรา เหลียวตระกูล¹ และ วรวุฒิ ธาราวุฒิ²

Supaporn pajareon^{1*}, Wijitra Liaotrakoon¹ and Vorawood Tarawood²

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของปริมาณสารสกัดโหระพาและเจลาตินต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์เยลลี่โหระพา พบว่า สารสกัดจากโหระพา มีค่าทางกายภาพเคมี ดังนี้ มีค่าสี มีค่าความสว่าง (L*) ค่าสีแดง (a*) ค่าสีเหลือง (b*) เท่ากับ 50.20, -4.82 และ 42.55 ตามลำดับ สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ได้แก่ สารประกอบฟีนอลิก, ความสามารถในการต้านออกซิเดชั่น, คลอโรฟิลล์ เท่ากับ 255.42 มิลลิกรัม GAE /100กรัม ,83% และ 287.52 มิลลิกรัม /100กรัม ตามลำดับ ผลการศึกษาอิทธิพลของปริมาณสารสกัดจากโหระพาและเจลาติน พบว่า เมื่อเพิ่มปริมาณสารสกัดจากโหระพา ผลิตภัณฑ์มีความสว่าง (L*) และค่าสีแดง (a*) ลดลงในขณะที่มีค่าสีเหลือง (b*) เพิ่มขึ้น ทางด้านเนื้อสัมผัส พบว่า ปริมาณเจลาตินที่เพิ่มขึ้นส่งผลต่อค่าความแข็ง ค่าความสามารถในการเคี้ยว และค่าความยืดหยุ่น คุณภาพด้านสี และคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสซึ่งส่งผลต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส เมื่อประเมินโดยผู้บริโภค โดยพบว่า ผู้บริโภคมีความชอบในผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณสารสกัดจากโหระพาร้อยละ 15 และปริมาณเจลาตินร้อยละ 7.5 โดยมีค่าคะแนนทางสี, กลิ่นรส, เนื้อสัมผัส, ความชอบโดยรวม มีค่าเท่ากับ 8,8.2 ,8.5 และ 8.5 ตามลำดับ ดังนั้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ควรมีปริมาณสารสกัดจากโหระพาและเจลาติน ร้อยละ15 และ ร้อยละ 7.5 ตามลำดับ

คำสำคัญ: เยลลี่ สารสกัดจากโหระพา เจลาติน

Abstract

The study on the effect of sweet Basil extract (SBE) and gelatin content on quality of jelly product from sweet Basil. The result showed that the SBE was bright-lightness color contained L* a* b* value was 50.20, -4.82 and 42.55 respectively. The bioactive compounds such as phenolic content, antioxidant activities, chlorophyll contents were 255.42 mg GAE /100g ,83% and 287.52 mg/100 g respectively. The study on the effect of SBE and gelatin content on quality of jelly product were found that increasing of SEB were effect on brightness (L*) and redness (a*) decreased. While yellowness (b*) increased. The gelatin was important factor on hardness, chewiness and springiness. The color and texture were affected on sensory evaluation. Consumer seemed to increase their liking score of jelly SBE 15% and gelatin7.5% product color flavor texture and overall liking were 8,8.2 ,8.5 and 8.5 respectively. The optimal formulation of jelly product from sweet basil to consumer acceptance should consisted of SBE 15% and gelatin7.5% respectively

Keywords: Jelly product, Sweet basil extract, Gelatin

¹ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

¹ Faculty of Agricultural Technology and Agro-Industry, Rajamangala University of Technology Suvarnabhumi

² คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

² Faculty of Education, Phranakhon Si Ayutthaya Rajabhat University

* Corresponding author. E-mail: Supapornpa24@gmail.com